AMW 232

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso

Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso

Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש

Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

OPSTILLING

FØR TILSLUTNING

Kontrollér, at spændingen på typepladen svarer til spændingen i hjemmet.

Anbring ovnen på en stabil, plan overflade, der er solid nok til at bære ovnen og det tilbehør, der anvendes i den. Håndter ovnen med forsigtighed.

Anbring ovnen i passende afstand af andre varmekilder. For at sikre tilstrækkelig ventilation skal der være mindst 20 cm fri plads over ovnen. Sørg for, at der er plads nok under, over og omkring ovnen til at sikre tilstrækkelig luftventilation.

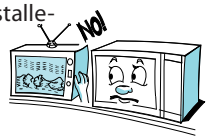
Kontrollér, at ovnen ikke er beskadiget. Kontroller, at ovndøren lukker tæt mod dørholderen. Tøm ovnen, og gør den ren indvendig med en blød, fugtig klud.

Anvend ikke dette apparat, hvis netledningen eller stikproppen er beskadiget, hvis det ikke fungerer korrekt, eller hvis det er beskadiget eller har været tabt på gulvet. Dyp ikke netledningen eller stikproppen i vand. Hold netledningen væk fra varme overflader. Ellers er der risiko for elektrisk stød, brand eller anden fare.

EFTER TILSLUTNING

Ovnen kan kun anvendes, hvis ovndøren er lukket korrekt.

Dårlig tv-modtagelse og radioforstyrrelser kan forekomme, hvis ovnen installeres i nærheden af tv, radio eller antenne.



Dette apparat skal ekstrabeskyttes jvf. stærkstrømsreglementet. Producenten fralægger sig ethvert ansvar for skade på personer, dyr eller ting som følge af manglende overholdelse af lovgivningen.

Producenten fralægger sig ethvert ansvar for problemer, der skyldes manglende overholdelse af disse angivelser.

VIGTIGE SIKKERHEDSREGLER

LÆS DISSE REGLER OMHYGGELIGT, OG GEM DEM TIL SENERE BRUG

OPVARM ELLER ANVEND IKKE BRÆNDBARE MATERIALER i eller tæt ved ovnen. Dampene kan starte en brand eller en eksplosion.

ANVEND IKKE MIKROBØLGEOVNEN til tørring af tekstiler, papir, krydderier, krydderurter, træ, blomster, frugt eller andre brændbare materialer. Det kan resultere i en brand.

HVIS DER GÅR ILD I NOGET I ELLER UDEN FOR OVNEN, ELLER HVIS DER ER SYNLIG RØG: Hold ovndøren lukket og sluk for ovnen. Tag stikket ud af stikkontakten, eller afbryd strømmen ved sikringen eller gruppeafbryderen.

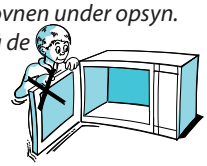
BRUG IKKE FOR LANG TILBEREDNINGSTID. Det kan resultere i en brand.

LAD ALDRIG OVNEN VÆRE UDEN OPSYN, især hvis der anvendes papir, plast eller andre brændbare materialer i forbindelse med en tilberedning. Papir kan forkulle eller brænde, og nogle plasttyper kan smelte under opvarmning af madvarer.

ANVEND IKKE aggressive kemikalier eller dampe i ovnen. Denne type ovn er specielt konstrueret til opvarmning og tilberedning af madvarer. Den er ikke beregnet til industri- eller laboratoriebrug.

HÆNG ELLER ANBRING IKKE tunge genstande på døren, da de kan beskadige ovnrummet og hængslerne. Der må ikke hænges genstande på dørhåndtaget.

LAD KUN BØRN *bruge ovnen uden opsyn, når de har fået tilstrækkelig vejledning til at kunne bruge ovnen på betryggende måde, og så de er klar over risikoen ved forkert brug.*
Mindre børn og funktionshæmmede personer må kun bruge ovnen under opsyn.
Hold øje med børn, så de ikke kan komme til at lege med ovnen.
Hvis ovnen har kombi-funktion, må børn kun bruge ovnen under opsyn pga. de høje temperaturer.



ANVEND ALDRIG MIKROBØLGEOVNEN *til opvarmning af noget i en lufttæt, lukket beholder. Trykket i beholderen stiger, så den kan forårsage skade, når den åbnes, eller den kan eksplodere.*

DØRTÆTNINGEN OG OMRÅDET OMKRING DENNE *skal jævnligt efterses for skader. Hvis der er skader i disse områder, må ovnen ikke bruges, før den er repareret af en servicetekniker.*

ÆG

ANVEND IKKE MIKROBØLGEOVNEN til kogning eller opvarmning af hele æg med eller uden skal, da de kan eksplodere, selv når mikrobølgerne ikke varmer længere.

SIKKERHEDSFORSKRIFTER

GENERELT

Denne ovn er udelukkende beregnet til husholdningsbrug!

Ovnen må ikke bruges *uden madvarer i, når der anvendes mikrobølger. Ellers kan det ødelægge ovnen.*

Ventilationsåbningerne *i ovnkabinettet må ikke tildækkes. Hvis luftindtag og ventilationsåbninger er blokeret, kan det skade ovnen og give dårlige tilberedningsresultater.*

Hvis du øver dig i brugen af ovnen, skal der sættes et glas vand ind i den. Vandet optager mikrobølgeenergien, så ovnen ikke bliver beskadiget.

Opbevar eller anvend ikke ovnen udendørs.

Anvend ikke ovnen tæt på en køkkenvask, i en fugtig kælder, i nærheden af en swimmingpool eller lignende.

Anvend ikke ovnrummet til nogen form for opbevaring.

Fjern metalposelukkere *fra papir- eller plastposer, inden de anvendes i ovnen.*

FRITURESTEGNING

Anvend ikke mikrobølgeovnen til friturestegning. Olietemperaturen kan ikke kontrolleres.

Brug grydelapper eller ovnhandsker for at undgå at brænde fingrene ved berøring af beholdere, ovndele eller pander efter tilberedning.

OPVARMNING AF VÆSKER

For eksempel drikkevarer eller vand. Overophedning af væsken op over kogepunktet kan ske, uden at der kommer bobler. Det kan medføre, at den varme væske pludselig koger over.

Tag følgende forholdsregler for at undgå dette:

1. Undgå at bruge beholdere med lige sider og lille hals.
2. Rør rundt i væsken, før beholderen sættes i ovnen, og lad skeen blive i beholderen.
3. Efter opvarmningen skal beholderen hvile et øjeblik. Rør atter rundt, og tag beholderen forsigtigt ud af ovnen.

FORSIGTIG

Se altid i kogebogen til mikrobølgeovnen efter råd og vejledning. Det gælder specielt, hvis du tilbereder mad, der indeholder alkohol.

Når du har opvarmet babymad *eller væske i en sutteflaske eller beholder, bør du altid røre rundt og kontrollere temperaturen før servering. Så sikrer du, at varmen er jævnt fordelt, og du undgår risikoen for skoldning eller vabler.*

Fjern altid låg og sut før opvarmning!

TILBEHØR

GENERELT

Der er et stort udvalg af tilbehør på markedet. Før indkøb skal du sikre dig, at det er velegnet til brug i mikrobølgeovn.

Sørg for at bruge tilbehør, der er ovnfast og tillader mikrobølgerne at passere.

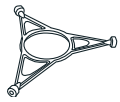
Når du placerer mad og tilbehør i mikrobølgeovnen, skal du sikre dig, at det ikke berører ovnsiderne.
Dette er specielt vigtigt ved tilbehør af metal eller med metaldele.

Hvis tilbehør, der indeholder metal, kommer i berøring med ovnrummet, mens ovnen er i brug, kan der opstå gnister, og ovnen kan beskadiges.

Inden du tænder for ovnen, skal du altid sikre dig, at drejetallerkenen kan dreje frit. Hvis drejetallerkenen ikke kan dreje frit, skal du bruge en mindre beholder.

DREJEKRYDS

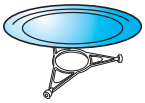
Anvend drejekrydset under glasdrejetallerkenen. Sæt aldrig andet udstyr på drejekrydset.



- Monter drejekrydset i ovnen.

GLASDREJETALLERKEN

Brug glasdrejetallerkenen ved alle former for tilberedning. Den opsamler dryppende safter og madrester, der ellers ville brænde fast på ovnbunden.



- Anbring glasdrejetallerkenen på drejekrydset.

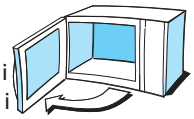
STARTBESKYTTELSE / BØRNESIKRING

Denne automatiske sikkerhedsfunktion aktiveres et minut efter, at ovnen er gået i "standby". (Ovnen er i "standby"-tilstand, når 24-timers uret vises, eller (hvis uret ikke er indstillet) displayet er tomt).

Døren skal åbnes og lukkes igen, f.eks. når der sættes mad i ovnen, før sikkerhedslåsen udløses. Ellers vises ordet "door" (DØR).

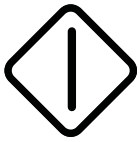
AFBRYDELSE ELLER STANDSNING AF EN TILBEREDNING

AFBRYDELSE AF EN TILBEREDNING:
VED AT ÅBNE DØREN KAN DU AFBRYDE TILBEREDNINGEN for at kontrollere, vende eller røre i maden. Indstillingen huskes i 10 minutter.



HVIS TILBEREDNINGEN IKKE SKAL FORTSÆTTE:
TAG MADEN UD AF OVNEN, luk ovnlågen og tryk på STOP-knappen.

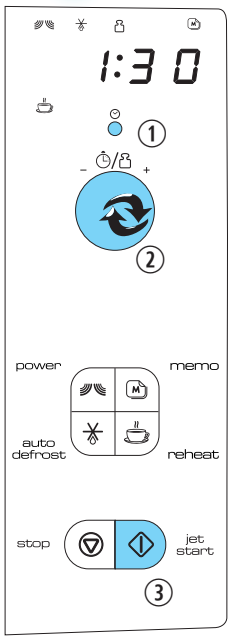
FOR AT FORTSÆTTE TILBEREDNINGEN:
LUK OVNDØREN, og tryk Start-knappen ÉN GANG. Tilberedningen genoptages, hvor den blev afbrudt.
NÅR DER TRYKKES PÅ START-KNAPPEN TO GANGE, øges tilberedningstiden med 30 sekunder.



DER LYDER ET BIP hvert minut i 10 minutter, når tilberedningen er afsluttet. Tryk på STOP-knappen, eller åbn ovndøren for at stoppe signalet.

BEMÆRK: Ovnen husker kun indstillingen i 60 sekunder, hvis ovndøren åbnes og lukkes igen, når tilberedningen er afsluttet.

MINUTUR (TIMER)



ANVEND DENNE FUNKTION, når der er brug for et minutur til at måle den nøjagtige tid for f.eks. kogning af æg, pasta eller hævning af dej.

1. **TRYK PÅ CLOCK-KNAPPEN.**
2. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN FOR AT INDSTILLE DEN TID,** der skal gå.
3. **TRYK PÅ START-KNAPPEN.**

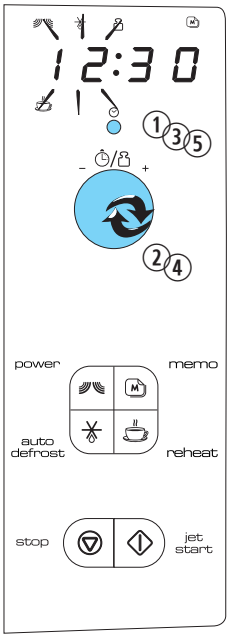
BLINKENDE KOLONER angiver, at timeren kører.

DER HØRES ET SIGNAL, når nedtællingen er slut.

TRYKKES DER ÉN GANG PÅ CLOCK-KNAPPEN, viser displayet, hvor meget tid der er tilbage på timeren. Tiden vises i 3 sekunder, hvorefter uret atter viser tilberedningstiden (hvis der er mad i ovnen).

ØNSKER DU AT STANDSE MINUTURET, når det tæller skjult af en anden funktion, skal du først trykke på Clock-knappen for at kalde timeren frem på displayet og derefter standse det ved at trykke på Clock-knappen igen.

UR

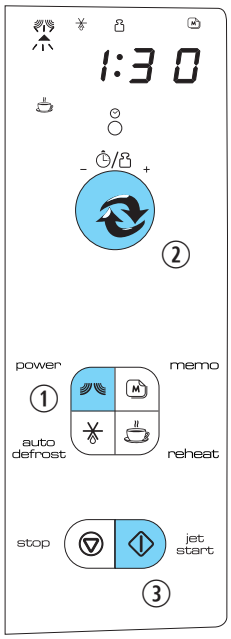


NÅR OVNEN SLUTTES TIL EN STIKKONTAKT FØRSTE GANG eller efter en strømafbrydelse, er displayet tomt. Hvis uret ikke er indstillet, er displayet tomt, indtil tilberedningstiden indstilles.

1. **TRYK PÅ CLOCK-KNAPPEN** (i 3 sekunder), indtil venstre ciffer (timetallet) blinker.
2. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN** for at indstille timetallet.
3. **TRYK PÅ CLOCK-KNAPPEN IGEN.** (De to cifre til højre (minuttallet) blinker).
4. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN** for at indstille minuttallet.
5. **TRYK PÅ CLOCK-KNAPPEN IGEN.**

NU ER URET STILLET, og det går.
URET KAN FJERNES fra displayet, når det er indstillet: Tryk først på Clock-knappen igen i 3 sekunder, og derefter på Stop-knappen.
FOR ATTER AT STARTE URFUNKTIONEN, følges ovenstående procedure.
BEMÆRK: OVNDØREN SKAL STÅ ÅBEN, MENS URET STILLES. Der er nu 10 minutter til at indstille uret i. Hvert trin skal udføres inden for 60 sekunder.

TILBEREDNING OG OPVARMNING MED MIKROBØLGER



BRUG DENNE FUNKTION til normal tilberedning og genopvarmning af f.eks. grøntsager, fisk, kartofler og kød.

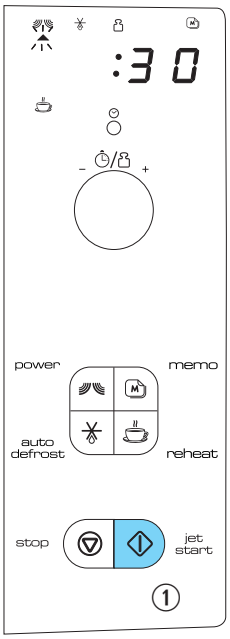
1. **TRYK PÅ POWER-KNAPPEN** for at indstille effekten.
2. **DREJ JUSTERINGSKNAPPEN** med uret for at indstille den ønskede tilberedningstid.
3. **TRYK PÅ START-KNAPPEN.**

NÅR TILBEREDNINGEN ER STARTET:
Ved at trykke på Start-knappen kan du nemt forlænge tiden med 30 sekunder ad gangen. *Hvert tryk* øger tiden med 30 sekunder. Du kan også forkorte eller forlænge tiden ved at dreje på justeringsknappen.

VALG AF EFFEKT

KUN MIKROBØLGER	
EFFEKT	ANBEFALET BRUG:
JET (750 W)	**OPVARMNING AF DRIKKEVARER,** vand, klar suppe, kaffe, te eller andre madvarer med højt vandindhold. Hvis maden indeholder æg eller fløde, vælges en lavere effekt.
600 W	**TILBEREDNING AF** fisk, kød, gratin osv.
500 W	**RETTER, DER KRÆVER PÅPASSELIGHED** (f.eks. saucer med højt proteinindhold, oste- og æggeretter) og færdigtilberedning af sammenkogte retter.
350 W	**VIDEREKOGNING AF RAGOUT,** smeltning af smør.
160 W	**OPTØNING.** Blødgøring af smør og ost.
90 W	**BLØDGØRING** af is

JET START



Denne funktion bruges til hurtig opvarmning af madvarer med stort vandindhold, f.eks. klar suppe, kaffe eller te.

1 **Tryk på Start-knappen.**

Denne funktion starter automatisk med maks. mikrobølgeeffekt og tilberedningstiden indstillet til 30 sekunder. *Hvert tryk øger tiden* med 30 sekunder. Du kan også ændre tiden ved at dreje på justeringsknappen for at forlænge eller forkorte tiden, efter at funktionen er startet.

MANUEL OPTØNING

Følg vejledningen for "tilberedning og opvarmning med mikrobølger", og vælg effektniveauet 160 W ved manuel optøning.

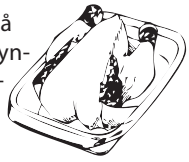
Se jævnligt til maden. Med lidt erfaring lærer du den korrekte tid til de forskellige mængder.

Frosne madvarer i plastposer, husholdningsfolie eller kartonæsker kan sættes direkte i ovnen, forudsat at materialet ikke indeholder metaldele (f.eks. metalposelukkere).

Emballagens facon har indflydelse på optøningstiden. Flade pakker tør hurtigere op end tykke.

Adskil stykkerne efterhånden som de tør op. Enkeltfrosne stykker tør hurtigere op.

Beskyt dele af maden med små stykker alufolie, hvis de begynder at blive varme (f.eks. kyllingelår og den yderste del af kyllingevinger).

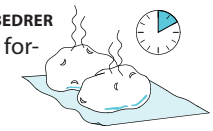


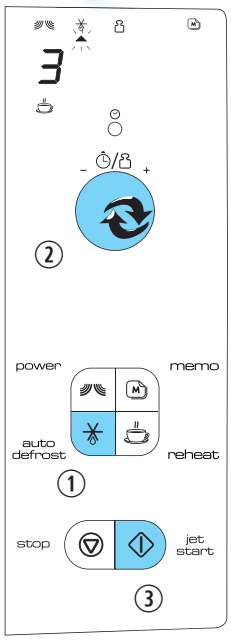
Vend store stykker efter halvdelen af optøningstiden.

Kogte madvarer, gryderetter og kødsovse tør lettere op, hvis der røres rundt under optøningen.

Ved optøning anbefales det ikke at tø madvarerne helt op, men at lade den endelige optøning afslutte under hviletiden.

Hviletid efter optøning forbedrer altid resultatet, da varmen fordeler sig mere jævnt i maden.





AUTO DEFROST

Brug denne funktion til optøning af kød, fisk og fjerkræ. AUTO Defrost bør kun anvendes til madvarer med en nettovægt mellem 100g og 2 kg.
Anbring altid madvarerne på glasdrejetallerkenen.

1. **Tryk på knappen AUTO Defrost** flere gange for at vælge madkategori.
2. **Drej justeringsknappen** for at indstille vægten.
3. **Tryk på Start-knappen.**

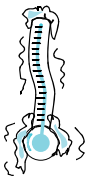
Visse madkategorier kræver, at maden vendes under tilberedningen. I sådanne tilfælde stopper ovnen med besked om at udføre den nødvendige handling.

Hvis døren ikke åbnes på dette tidspunkt (i løbet af 2 minutter), fortsætter ovnen optøningen. I dette tilfælde er slutresultatet muligvis ikke optimalt.
- Åbn døren.
- Udfør den handling, der blev bedt om.
- Luk døren, og genstart ved at trykke på Start-knappen.

Ved denne funktion skal ovnen 'kende' madens nettovægt.

FROSNE MADVARER:
Er vægten større eller mindre end de anbefalede: Følg proceduren for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger", og vælg 160 W til optøning.

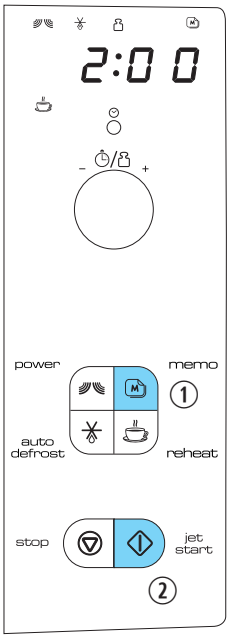
FROSNE MADVARER:
Hvis maden er varmere end dybfrosttemperaturen (-18°C), skal du vælge en lavere vægtindstillng.
Hvis maden er koldere end dybfrosttemperaturen (-18°C), skal du vælge en højere vægtindstilling.



MADKATEGORI		MÆNGDE	TIPS
1	Kød	100 g - 2 kg	Hakkekød, koteletter, bøffer eller stege.
2	Fjerkræ	100 g - 2 kg	Kylling, hele stykker eller filleter.
3	Fisk	100 g - 2 kg	Hele, koteletter eller fileter.

Hvis de pågældende madvarer ikke er nævnt i tabellen og hvis vægten er over eller under den anbefalede vægt, anbefales det at bruge fremgangsmåden for "Tilberedning og opvarmning med mikrobølger" og vælge 160 W til optøning.

MEMORY (HUKOMMELSE)



MEMORY-FUNKTIONEN ER EN let måde til at genkalde en foretrukken indstilling.
PRINCIPPET I MEMORY-FUNKTIONEN er at lagre den aktuelle indstilling.

SÅDAN ANVENDES EN LAGRET INDSTILLING:

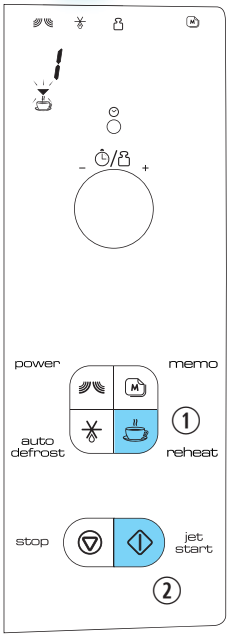
1. **TRYK PÅ MEMO-KNAPPEN.**
2. **TRYK PÅ START-KNAPPEN.**

LAGRING AF EN INDSTILLING:

- Vælg en vilkårlig funktion.
- Programmér dine indstillinger.
- Tryk på Memo-knappen, og hold den nede i 3 sekunder, til der høres et lydsignal. Indstillingen er nu lagret. Du kan omprogrammere hukommelsen lige så tit du har brug for det.

NÅR APPARATET tilsluttes, eller efter en strømafbrydelse, vil ovnens hukommelse have standardindstillingen - 2 minutter ved fuld effekt.

BEVERAGE (DRIKKEVARER)



BEVERAGE-FUNKTIONEN GIVER dig en let måde til hurtigt at genopvarme 1-4 kopper med drikkevarer.

1. **TRYK PÅ BEVERAGE-KNAPPEN** flere gange for at vælge det antal kopper, der skal opvarmes.
2. **TRYK PÅ START-KNAPPEN.**

1 KOP SVARER TIL 150 ml væske.

TABEL FOR TILBEREDNING

Jo mere mad der skal tilberedes, jo længere tid tager det. Som tommelfingerregel kan du regne med, at den dobbelte mængde madvarer næsten kræver den dobbelte tid.

Jo lavere starttemperatur, jo længere tilberedningstid. Madvarer med stuetemperatur tilberedes hurtigere end madvarer, der tages direkte fra køleskabet.

Hvis der tilberedes flere stykker af samme slags madvare, f.eks. bagte kartofler, skal de placeres i en cirkel for at give ensartet tilberedning.

Nogle madvarer er dækket af en skræl eller en hinde, f.eks. kartofler, æbler og æggeblommer. Disse madvarer skal prikkes med en gaffel eller en tandstikker for at lette trykket og forhindre sprængning.

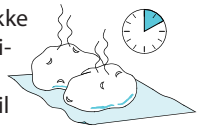
Madvarer i mindre stykker tilberedes hurtigere end større stykker, og ensartede stykker tilberedes mere jævnt end madvarer med forskellig facon.

Både ved almindelig madlavning og ved tilberedning i mikroovn skal du røre i maden og vende den for at fordele varmen hurtigt til midten af tallerkenen og undgå overkogning ved randen.

Når der tilberedes madvarer med uregelmæssig facon eller tykkelse, skal den tyndeste del af madvaren vende mod midten af tallerkenen, hvor den opvarmes sidst.

Madvarer med et højt fedt- og sukkerindhold tilberedes hurtigere end meget vandholdige madvarer. Fedt og sukker når ligeledes op på en højere temperatur end vand.

Lad altid maden hvile i et stykke tid efter tilberedningen. Hviletiden forbedrer altid resultatet, da temperaturen vil blive fordelt jævnt i maden.



FØDEVARE-GRUPPE	MÆNGDE	EFFEKT-TRIN	TID	HVILETID	TIPS
Kylling (hel)	1000 g	750 W	18 - 20 min.	5 - 10 min.	Vend kyllingen efter halvdelen af tilberedningstiden. Kontrollér, at kødsaften er ufarvet, når tilberedningen er færdig.
Kylling (fileter eller stykker)	500 g		8 - 10 min.	5 min.	Kontrollér, at kødsaften er ufarvet, når tilberedningen er færdig.
Bacon	150 g		3 - 4 min.	1 - 2 min.	Placeres på køkkenrulle i 2 eller 3 lag på en tallerken og dækkes med mere køkkenrulle.
Grøntsager (friske)	300 g		3 - 4 min.	1 - 2 min.	Tilbered tildækket, og tilføj 2 spsk. salt.
Grøntsager (frosne)	250 - 400 g		3 - 4 min. 5 - 6 min.	1 - 2 min.	Tilbered tildækket
Bagte kartofler	1 stk. 4 stk.		4 - 6 min. 12 - 15 min.	2 min. 5 min.	Prik med gaffel. (1 stk. = 250 g). Vend efter halvdelen af tilberedningstiden.
Farsbrød	600 - 700 g	600 W	12 - 14 min.	5 min.	
Fisk (hel)	600 g		8 - 9 min.	4 - 5 min.	Rids skindet, og tilbered tildækket.
Fisk (koteletter eller fileter)	400 g		5 - 6 min.	2 - 3 min.	Anbringes med de tyndere dele mod midten af tallerkenen. Tilbered tildækket.

TABEL FOR OPVARMNING

Som ved traditionel madlavning skal mad opvarmet i en mikroovn altid varmes, til det er rygende varmt.

De bedste resultater fås, hvis madvarerne placeres med den tykkeste del mod tallerkenens kant og den tyndere del mod midten.

Læg tynde skiver kød i lag eller med overlapning. Tykkere stykker af f.eks. farsbrød eller pølser skal lægges tæt ved siden af hinanden.

Når der opvarmes gryderetter eller sovse, er det bedst at omrøre én gang for at fordele varmen jævnt.

Tildækning af maden hjælper med til at undgå, at maden tørrer ind, og at ovnen stænkes til, samtidig med at opvarmningstiden afkortes.

Når frosne portioner af madvarer opvarmes, skal du følge producentens anvisninger på emballagen.

Madvarer, der ikke kan omrøres, såsom gratin, opvarmes bedst ved 400-600 W.

Nogle minutters hviletid sikrer, at varmen bliver jævnt fordelt i maden.

FØDEVARE-GRUPPE	MÆNGDE	EFFEKT-TRIN	TID	HVILETID	TIPS
Tallerkenret	300 g 450 g	750 W	3 - 5 min. 4 - 5 min.	1 - 2 min.	Dæk tallerkenen til
Ris	2 dl 6 dl		1 - 2 min. 3 - 4 min.	1 min. 2 min.	Dæk tallerkenen til
Kødboller	250 g		2 min.	1 - 2 min.	Tilbered uden låg
Drikkevarer	2 dl		1 - 2 ½ min.	1 min.	Sæt en metalske i koppen for at undgå, at det koger over.
Suppe (klar)	2½ dl		2 - 2 ½ min.	1 min.	Opvarm utildækket i en suppetallerken eller -skål.
Mælkebaserede supper eller sovse	2 ½ dl		3 - 4 min.	1 min.	Fyld kun beholderen 3/4 op. Rør rundt én gang under opvarmningen.
Hotdogs	1 stk. 2 stk.	600 W	½ - 1 min. 1 - 1 ½ min.	1 min.	
Lasagne	500 g		5 - 6 min.	2 - 3 min.	

TABEL FOR OPTØNING

Frosne madvarer i plastposer, husholdningsfolie eller kartonæsker kan sættes direkte i ovnen, forudsat at materialet ikke indeholder metaldele (f.eks. metalposelukkere).

Emballagens facon har indflydelse på optøningstiden. Flade pakker tør hurtigere op end tykke.

Adskil stykkerne, efterhånden som de tør op. Enkeltfrosne stykker tør hurtigere op.

Beskyt visse områder af en madvare med små stykker alufolie, hvis de begynder at blive varme (f.eks. kyllingelår og -vingespidser).

Vend store stykker efter halvdelen af optøningstiden.

Kogte madvarer, gryderetter og kødsovse tør lettere op, hvis der røres rundt under optøningen.

Ved optøning anbefales det ikke at tø madvarerne helt op, men at lade den endelige optøning afslutte under hviletiden.

Hviletid efter optøning forbedrer altid resultatet, da varmen fordeler sig mere jævnt i maden.

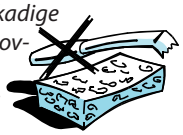
FØDEVARE-GRUPPE	MÆNGDE	EFFEKT-TRIN	TID	HVILETID	TIPS
Stege	800 - 1000 g	Optøning (160 W)	20 - 22 min.	10 - 15 min.	Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Hakket kød	500 g		8 - 10 min.	5 min.	Vend efter halvdelen af optøningstiden. Adskil optøede dele.
Koteletter og bøffer	500 g		7 - 9 min.	5 - 10 min.	Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Kylling (hel)	1200 g		25 min.	10 - 15 min.	Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Kylling stykker eller fileter	500 g		7 - 9 min.	5 - 10 min.	Vend / adskil efter halvdelen af optøningstiden. Beskyt vingespidser og ben med alufolie for at undgå overophedning.
Fisk (hel)	600 g		8 - 10 min.	5 - 10 min.	Vend efter halvdelen af optøningstiden, og beskyt halen med alufolie for at undgå overophedning.
Fisk (koteletter eller fileter)	400 g		6 - 7 min.	5 min.	Vend efter halvdelen af optøningstiden. Adskil optøede dele.
Brød	500 g		4 - 6 min.	5 min.	Vend efter halvdelen af optøningstiden.
Boller, rundstykker	4 stk. (150 - 200 g)		1 ½ -2 min.	2 - 3 min.	Anbring i et ringmønster.
Frugt, bær	200 g		2 - 3 min.	2 - 3 min.	Adskil under optøning.

RENGØRING OG VEDLIGEHOLDELSE

Rengøring er den eneste form for vedligeholdelse, der normalt er brug for.

Hvis ovnen ikke holdes ren, kan overfladerne ødelægges. Det kan påvirke apparatets levetid, og det kan også medføre farlige situationer.

Anvend ikke metalskuresvampe, slibende rengøringsmidler, *svampe af ståluld, skureklude o.l., da de kan beskadige betjeningspanelet samt ovnens indvendige og udvendige overflader. Brug en svamp med mildt opvaskemiddel eller et stykke køkkenrulle med en glasrensespray. Sprøjt glasrensemiddel på et stykke køkkenrulle.*



Sprøjt ikke *direkte på ovnen.*

Med jævne mellemrum, og specielt efter overkogning, skal du fjerne drejetallerkenen og drejekrydset, så ovnbunden kan rengøres.

Ovnen er beregnet til anvendelse med drejetallerkenen monteret.

Anvend ikke mikrobølgeovnen, når drejetallerkenen er fjernet med henblik på rengøring.

Anvend et mildt opvaskemiddel, vand og en blød klud til rengøring af ovnrummet, yder- og indersiden af ovndøren samt dørfalsen.

Lad ikke fedt eller madrester sidde omkring døren.

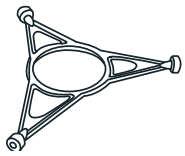
Ved kraftig tilsmudsning skal du lade en kop med vand koge i ovnen i 2 eller 3 minutter. Dampen vil blødgøre snavset.

Hæld lidt citronsaft i en kop vand, sæt den på drejetallerkenen, og lad den koge nogle få minutter for at fjerne lugt fra ovnrummet.

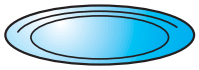
Anvend ikke damprensere til rengøring af mikrobølgeovnen.

VELEGNET TIL VASK I OPVASKEMASKINE:

Drejekryds.



Glasdrejetallerken.



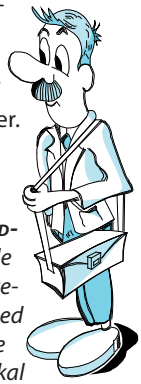
FEJLFINDINGSOVERSIGT

Hvis ovnen ikke fungerer, skal du kontrollere nedenstående punkter, før du kontakter Service:

- Drejetallerken og drejekryds er anbragt korrekt.
- Stikket sidder rigtigt i stikkontakten.
- Døren er helt lukket.
- Kontrollér sikringerne, og undersøg, om der er strømafbrydelse.
- Kontrollér, at luften kan cirkulere omkring ovnen.
- Vent 10 minutter, og prøv at bruge ovnen igen.
- Åbn og luk døren, før du prøver igen.

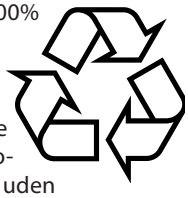
Ovenstående råd har til hensigt at hindre unødvendig rekvirering af service, som vil blive faktureret.
Ved opkald til Service bedes du opgive ovnens serie- og typenummer (se Servicemærkaten).
Se garantien angående yderligere vejledning.

Hvis netledningen skal skiftes, skal den erstattes med en original netledning, der kan leveres fra vore servicecentre. Netledningen må kun udskiftes af en uddannet servicetekniker.

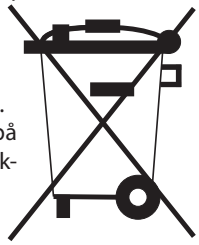


Service må kun udføres af en uddannet servicetekniker. *For alle andre end uddannede serviceteknikere er det forbundet med alvorlig fare at udføre service eller reparationer, hvor der skal afmonteres et dæksel, der beskytter mod mikrobølgeenergien.*
Fjern ikke noget dæksel.

MILJØTIPS



Emballagen kan genbruges 100% og er forsynet med et genbrugsmærke. Følg de lokale regler for bortskaffelse af affald. Emballage, der kan være farlig for børn (plastposer, polystyren osv.) skal opbevares uden for børns rækkevidde.
Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EC om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE). Ved at sikre at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper du med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.



Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.
Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.
Yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt fås hos de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.
Når ovnen kasseres, skal netledningen skæres af, så ovnen ikke mere kan tilsluttes lysnettet.

I OVERENSSTEMMELSE MED IEC 60705.

Den Internationale Elektrotekniske Kommission har udviklet en standard, der bruges til at teste og sammenligne forskellige mikrobølgeovnes opvarmningseffektivitet. Vi anbefaler følgende for denne ovn:

TEST	MÆNGDE	CA. TID	EFFEKTTRIN	KOGEKAR
12.3.1	750 g	10 min.	750 W	Pyrex 3.220
12.3.2	475 g	5 min.	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 min.	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 min.	750 W	Pyrex 3.827
13.3	500 g	Auto-optøning		Sæt på drejetallerken

TEKNISK SPECIFIKATION

Strømforsyning	230 V/50 Hz
Mærkespænding	1150 W
Sikring	10 A
Udgangseffekt W	750 W
Udvendige mål (HxBxD)	285 x 456 x 386
Indvendige mål (HxBxD)	196 x 292 x 295

4 61965 27002 1

DK